

SPAGHETTI VONGOLE MIT ROTER PFEFFERSCHOTE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g

ZUTATEN

4 

- 1 Packung Schweinedarm
- 2 Netze Vongole
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 3 g Chiliflocken
- 20 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 20 g geschnittene glatte Petersilie
- 1 dl Weißwein
- 1 dl Olivenöl
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Nudeln in reichlich Salzwasser nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Die Vongole gut in kaltem Wasser abspülen. Knoblauch, Chiliflocken und Wok-Pfeffer andünsten. Die Vongole hinzufügen. Mit einem großzügigen Schuss Wein auslöschen und gar schmoren. Nudeln und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.